Gyros s cuketovým tzatziki

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

30 min

2



2.9

359

Budete potrebovať

Vykostené kuracie stehná	3 ks
Olivový olej	4 PL
Gyros korenie Vitana	2 PL
Cuketa	1 ks
Biely jogurt	150 g
Tzatziki korenie Vitana	2 PL
Citrón	

Pita chlieb alebo tortilla

Príprava receptu

V miske zmiešame 4 PL olivového oleja a 2 PL Vitana korenia Gyros.
Zmes vylejeme na kuracie stehná a poriadne ich obalíme v korení.
Necháme odstáť v chlade aspoň 2 hodiny.
Cuketu umyjeme a prekrojíme pozdĺžne. Lyžičkou vyberieme stred so semiačkami a cuketu na jemno nastrúhame.
Šťavu z nastrúhanej cukety vyžmýkame.
Pridáme jogurt, Vitana korenie tzatziki a šťavu z polovice citróna.
Premiešame a necháme zachladiť.
Pita chlieb alebo tortillu nakrájame na trojuholníky, potrieme olivovým olejom a ogrilujeme.
Stehná ogrilujeme z oboch strán na rozohriatom grile a nakrájame na tenké kúsky.
Podávame s cuketovým tzatziki, ogrilovanou pitou a obľúbenou zeleninou.



Gyros



Tzatziki